



LA SCHLOSS

RESTAURANT - BAR



ENTRÉES / VORPEISE / STARTERS

Presskopf maison et salade de carottes et céleri.....8,00 €

Hausgemachter Presskopf mit Karotten und Selleriesalat

Homemade Presskopf with carrot and celery salad



Salade Mixte Alsacienne.....8,00 €

Salade verte, cervelas du Maître Charcutier HERRMANN, œuf dur, emmental râpé et tomate

Gemischter Salat "Elsässer Art" (kleine Portion)

Grüner Salat, Cervelatwurst des Metzgermeisters HERMANN, hart gekochtes Ei, geriebener Käse, Tomaten

Mixed Alsatian salad (starter version)

Green salad, cervelas sausage from the HERRMANN Master butcher, hard-boiled egg, grated emmental cheese and tomatoes

Green salad, cervelas sausage from the HERRMANN Master butcher, hard-boiled egg, grated emmental cheese and tomatoes

Green salad, cervelas sausage from the HERRMANN Master butcher, hard-boiled egg, grated emmental cheese and tomatoes



Tarte à l'oignon accompagnée d'une salade verte.....10,00 €

Zwiebelkuchen, grüner Salat

Onion tart with green salad



Paire de knacks du Maître Charcutier HERRMANN, frites et salade..... 10,00 €

Würstchen (2) des Metzgermeisters HERMANN mit pommes frites und salat

Pair of Knack (alsacian sausages) from the HERRMANN Master butcher, french fries and salad

BIÈRES PRESSION / FASSBIER / DRAFT BEER

	25cl	50cl	1L
Meteor Pils 5°	2,90 €	5,50 €	10,50 €
Panaché	2,90 €	5,50 €	10,50 €
Meteor Mortimer Ambrée 7,2°	3,90 €	7,80 €	14,20 €
Picon	3,80 €	7,50 €	13,50 €
Meteor Hefeweizen 5°	3,80 €	7,50 €	13,50 €
Meteor IPA 6,2°	3,90 €	7,80 €	14,20 €
Meteor du moment (consultez ardoises)	3,90 €	7,80 €	14,20 €
Orange Mécanique 7°(Blonde) - Brasserie Sainte Cru	4,20 €	8,00 €	15,00 €
Queen of Langstross IPA 6,5° - Brasserie Bendorf	4,20 €	8,00 €	15,00 €



MENU

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.













LA SCHLOSS

RESTAURANT - BAR



PLATS / HAUPTGANG / MAIN COURSE

Salade Mixte Alsacienne.....	13,50 €		
<i>Gemischter Salat "Elsässer Art"</i>			
<i>Mixed Alsatian salad</i>			
Jarret de cochon du Maître Charcutier HERRMANN braisé à la bière et aux épices et un accompagnement au choix			
Nature.....	18,00 €		
Gratiné au Munster.....	19,00 €		
<i>Schweinshaxe des Metzgermeisters HERRMANN geschmort mit Bier und Gewürzen und einer Beilage nach Wahl</i>			
<i>Natur</i>			
<i>Mit Münsterkäse überbacken</i>			
<i>Braised knuckle of pork from the HERRMANN Master butcher with beer and spices and a side dish of your choice</i>			
<i>Plain</i>			
<i>With Munster cheese</i>			
Bouchée à la reine et un accompagnement au choix	16,00 €		
<i>Veau, volaille et quenelles de volaille</i>			
<i>Königinpasteten und einer Beilage nach Wahl</i>			
<i>Kalbfleisch, Geflügel, Geflügelklößchen</i>			
<i>Vol au vent and a side dish of your choice</i>			
<i>Veal, poultry and poultry quenelles</i>			
Cordon Bleu de volaille et un accompagnement au choix			
Nature.....	17,00 €		
Sauce crème aux champignons de Paris.....	18,50 €		
Sauce crème aux champignons de Paris et gratiné au Munster.....	19,50 €		
<i>Geflügel Cordon bleu und einer Beilage nach Wahl</i>			
<i>Natur</i>			
<i>Pilzsoße</i>			
<i>Pilzsoße, mit Münsterkäse überbacken</i>			
<i>Poultry cordon bleu and a side dish of your choice</i>			
<i>Plain</i>			
<i>Cream and mushroom sauce</i>			
<i>Cream and mushroom sauce with Munster cheese</i>			
Émincé de volaille à la crème et aux champignons de Paris.....	15,00 €		
<i>et un accompagnement au choix</i>			
<i>Geschnetzeltes Geflügelfleisch, in Pilz und Sahnesauce mit einer Beilage nach Wahl</i>			
<i>Minced poultry, cream sauce, Paris mushrooms with a side dish of your choice</i>			
Tourte au canard de la « Ferme Lechner », salade verte.....	15,50 €		
<i>Entenfleischpastete vom « Bauernhof Lechner » mit grünem salat</i>			
<i>Duck pastry from the « Lechner Farm » and salad</i>			
Käsespätzle à la crème de munster, champignons de Paris.....	15,00 €		
Avec lardons.....	16,00 €		
<i>Käsespätzle mit Münsterkäse Rahm, Pilze</i>			
<i>Mit Speck, Zuschlag</i>			
<i>Käsespätzle with Munster cream and mushrooms</i>			
<i>Extra bacon</i>			



LA SCHLOSS

RESTAURANT - BAR



Le Burger Végétarien et un accompagnement au choix.....13,50 €



Galette de lentilles et petits légumes maison (150g), Bun toasté du boulanger, pickles d'oignons rouges et sauce yaourt Tandoori

Vegetarischer Burger und einer Beilage nach Wahl

Hausgemachtes Linsen- und Gemüsepatty (150g), eingelegte rote Zwiebeln, Joghurtsauce mit Tandoori, grüner Salat

Vegetarian Burger and a side dish of your choice

Home-made lentil and vegetable patty (150 g), red onion pickles, Tandoori yoghurt sauce, green salad

Le «Schloss» Burger et un accompagnement au choix.....15,00 €

Véritable steak haché de boeuf «Angus» (150g), Bun toasté du boulanger, confit d'oignons, Cheddar, cornichons et tomate

Sauce maison au choix : Tartare ou BBQ

Supplément : Steak haché.....3,00 €

Cheddar.....1,00 €

Bacon.....2,00 €

“Schloss” Burger und einer Beilage nach Wahl

Rinderhacksteak “Angus” (150g), Zwiebel-Confit, Cheddar, getoastetes Brötchen, saure Gurken, Tomaten

Hausgemachte Sauce: Tartar oder BBQ

Zuschlag : Rinderhacksteak,

Cheddar

Speck

The «Schloss» Burger and a side dish of your choice

Real Angus beef minced steak 150g, onion confit, Cheddar cheese, toasted bun, pickles, tomato

Homemade sauce: Tartar or BBQ

Extras: Minced steak

Cheddar cheese

Bacon

_____Suggestion du boucher, végétarienne et du moment - voir nos ardoises_____

Empfehlungen des Tages, des Metzgers oder vegetarisch - siehe unsere Schiefertafeln

Butcher's, vegetarian and seasonal suggestions. - see our specials

Accompagnements au choix:

salade, frites, spaetzle ou pommes de terre sautées.

Supplément garniture : 2,00 €

Beilagen nach Wahl:

Salat, Pommes frites, Spaetzle oder gebratene Kartoffeln.

Zuschlag für Garnitur: 2,00 €

Side dishes to choose from:

salad, fries, spaetzle or sautéed potatoes.

Garnish supplement: 2,00 €

MENU ENFANT

Sirop à l'eau ou Diabolo
+ Steak haché ou paire de knacks,
frites ou spaetzle
+ 1 boule de glace au choix

10,00 €

KINDERMENÜ

Sirup oder Diabolo (Sprudelwser)
+ Hacksteak oder ein Paar
Knackwürste, Pommes oder Spätzle
+ 1 Kugel Eis zur Auswahl

10,00 €

CHILDREN'S MENU

Cordial or Diabolo
(lemonade and cordial)
+ Minced steak or pair of knacks
(local sausage), chips or spaetzle
+ 1 scoop of ice cream of your
choice

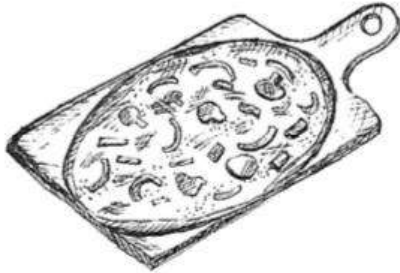
10,00 €



TARTES FLAMBÉES

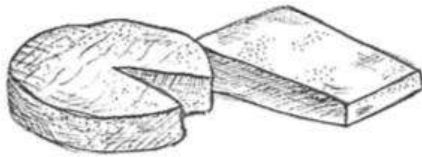
Tous les soirs à partir de 18H00.

Jeden Abend ab 18:00 / Every evening from 6:00pm



Traditionnelle / Natur / Traditional	8,50 €
Gratinée / Käse Gratiniert / Cheese	8,90 €
Munster / Munsterkäse / Munster cheese	9,50 €
Champignons / Pilz / Mushrooms	9,00 €
Champignons gratinée / Pilze und gratiniert	9,50 €
/ Mushrooms and cheese	9,00 €
Chèvre et miel / Ziegenkäse und Honig	
/ Goat cheese and honey	
	8,50 €
SUCRÉE	+1,50 €
Pommes et cannelle / Äpfel und Zimt	
/ Apple and cinnamon	

FROMAGES / KÄSE / CHEESE



Munster au cumin.....	7,00 €
Münsterkäse mit Kreuzkümmel	
Munster cheese with cumin	
L'assiette de fromages d'Alsace.....	9,00 €
Elsässer Käseplatte	
Plate of cheeses from Alsace	

DESSERTS / NACHTISCH / DESSERT

Tarte du jour et boule de glace vanille.....	5,50 €	ELSASSISCH COFFEE (Marc de Gewurtztraminer)....	8,50 €
Kuchen des Tages mit Vanilleeis			
Tart of the day and scoop of vanilla ice cream			
Café ou Thé Gourmand.....	8,00 €	Café Alsacien.....	8,50 €
Gourmet-Kaffee oder Tee		(whisky de la maison Meyer's)	
Coffee or Tea Gourmand		Elsässer Kaffee (Meyer's Whisky)	
		Alsatian coffee (Meyer's whisky)	
Mousse au chocolat maison et crème anglaise.....	6,50 €	Irish Coffee.....	8,50 €
Mousse au chocolat mit Vanillesauce		(whisky de la maison Meyer's)	
Home-made chocolate mousse and custard		Irish Coffee oder Elsässer Kaffee (Meyer's Whisky)	
		Irish Coffee or Café Alsacien (Meyer's whisky)	
Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar.....	6,50 €		
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille aus Madagaskar			
Crème brulée with bourbon vanilla from Madagascar			
Dame Blanche.....	7,50 €		
Glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly			
Coupe Dänemark, Vanilleeis, hausgemachte Schokosoße, Schlagsahne			
Dame blanche, vanilla ice cream, homemade chocolate sauce and chantilly			





LA SCHLOSS

RESTAURANT - BAR



GLACES ET SORBETS / EIS / ICE CREAM

- 1 boule / ein Kugel / one scoop.....2,00 €
- 2 boules / zwei Kugeln / two scoops.....4,00 €
- 3 boules / drei Kugeln / three scoops.....5,00 €

Parfums au choix :

Vanille, chocolat, citron, café, caramel beurre salé, pistache, fraise ou framboise.

Vanille Schokolade, Zitrone, Kaffee, Karamell mit gesalzener Butter, Pistazie, Erdbeer oder Himbeer

Vanilla, chocolate, lemon, coffee, salted butter caramel, pistachio, strawberry or raspberry

Arrosée à l'eau de vie au choix.....3,00 €

Framboise, marc de Gewurztraminer, poire Williams ou mirabelle.

Übergossen mit einem Schnaps Ihrer Wahl :

Himbeer, Marc de Gewurztraminer, Williams Birne oder Mirabelle

Drizzled with a brandy of your choice :

Raspberry, Gewurztraminer marc, Williams pear or mirabelle plum

Supplément chantilly.....1,50 €

Mit Schlagsahne, Zuschlag

Extra whipped cream

Tous nos sorbets et glaces accompagnant nos desserts maison sont élaborés par notre Partenaire "Glaces du Lac", artisan glacier installé au cœur du Kochersberg.

Alle unsere Sorbets und Eis, die unsere hausgemachten Desserts begleiten, werden von unserem Partner «Glace du Lac» hergestellt, einem Gletscherhandwerker im Herzen des Kochersbergs.

All our sorbets and ice creams accompanying our homemade desserts are made by our partner "Glace du Lac", a glacier artisan based in the heart of Kochersberg.



LA SCHLOSS

RESTAURANT - BAR



Pour toutes demandes concernant la privatisation dans le cadre d'anniversaires, d'organisation d'événements professionnels ou autres, merci de contacter l'équipe de la Schloss à l'adresse suivante :
laschloss.reservation@gmail.com

HORAIRES

Lundi - Jeudi
11h30 - 01h30

Vendredi - Samedi
11h30 - 04h00

Dimanche
15h00 - 21h00

HORAIRES CUISINE

Lundi - Samedi
12h00 - 14h30

Mardi - Samedi
18h30 - 22h30

CONTACT

LA SCHLOSS
25, Rue des Serruriers
67000 - STRASBOURG

Tél. 03.88.32.02.60

Taverne des Serruriers
 taverne_des_serruriers
www.tavernedesserruriers.fr

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS